

## AN KLIFF'S BACKFISCHBUDE

Steakhouse Pommes	6,00
Backfisch mit Steakhouse Pommes und Remouladensauce <sup>1,6,7,16</sup>	12,50
Kids-Menü Hähnchen-Nuggets oder Kibbelinge mit Steakhouse Pommes und Überraschung <sup>1,6,7,16</sup>	12,50
Kinder-Eis – kleine Schatzkiste mit Schoko- und Vanilleeis <sup>1,6,7,16</sup>	2,50
Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>1,2,6,7</sup>	6,50
Fingerfood-Platte GOSCH am Kliff Calamari, gebackene Garnelen, Kibbelinge, Saucen, Zitrone <sup>1,6,7,16</sup>	12,50
Fish & Chips à la Kliff – serviert in der Papiertüte <sup>1,6,7,16</sup>	7,50

## AN DER KLIF-FBAR

Kliff-Cheeseburger (auch als veganer Burger erhältlich) 200 g saftiges Rindfleisch mit Bacon, Käse, Salat, Tomate, zweierlei Saucen und Steakhouse Pommes <sup>1,6,7,16</sup>	21,50
Original Berliner Currywurst mit Steakhouse Pommes und Curry-Sauce <sup>1,6,7</sup>	12,50
Lachs-Burger Brioche Bun, Sour Cream, weiße Barbecuesauce, grüner Spargel und Steakhouse Pommes <sup>1,6,7,16</sup>	22,50
Hausgemachtes Kalbsschnitzel mit kleinem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren <sup>1,6,7,16</sup>	27,50
Original Römische Pinsa mit pikanter Tomatensauce, Fior di latte Mozzarella und Olivenöl <sup>1,6,16</sup>	18,50
mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan <sup>1,6,16</sup>	21,50
mit Crème fraîche und Nordseekrabben <sup>1,6,16</sup>	23,50

### Inhaltsstoffe

<sup>1</sup> mit Konservierungsmittel	<sup>12</sup> gewachst
<sup>2</sup> mit Farbstoff	<sup>13</sup> koffeinhaltige Limonade
<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel	<sup>14</sup> chininhaltig
<sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker	<sup>15</sup> mit Eiklar
<sup>5</sup> mit Phosphat	<sup>16</sup> mit Milcheiweiß
<sup>6</sup> mit Zuckerarten/Süßungsmitteln	<sup>17</sup> mit Sojaeiweiß
<sup>7</sup> mit Süßungsmitteln	<sup>18</sup> kakaohaltige Fettglasur
<sup>8</sup> enthält eine Phenylalaninquelle	<sup>19</sup> Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
<sup>9</sup> übermäßiger Verzehr kann abführend wirken	<sup>20</sup> gentechnisch veränderte Lebensmittel (GVO)
<sup>10</sup> geschwefelt	<sup>21</sup> mit Alkohol
<sup>11</sup> geschwärzt	

Eine Auflistung der Allergene finden Sie auf einer Extrakarte.  
Fragen Sie dazu bitte unser freundliches Personal.

Da in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten auch Gluten, Milch, Ei, Sellerie und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann ein Übergang dieser Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

Stand 2024.06 | WortBildTon



GOSCH  
SYLT

SPEISEN

HIER WIRD  
GEGOSCHT!

GOSCH am Kliff  
Dünenstraße 17 a · 25996 Wenningstedt  
Tel. 0 46 51 – 99 59 490 · kliff@gosch.de · gosch.de

Zuhause goschen? Mit dem GOSCH-Versand!

Appetit auf noch mehr Spezialitäten nach Sylter Art?  
Sicher verpackt, perfekt gekühlt und flott geliefert.  
Jetzt bestellen auf gosch.de/shop

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Zahlungsarten: EC Visa Maestro MasterCard und natürlich in bar.

GOSCH  
am Kliff

Alle Speisen am Tresen  
selber angeln. Guten Hummer!

Lat di dat god sweecken!

Serviervorschlag

## GOSCH KLASSIKER

<b>GOSCH Garnelen vom Grill</b> mit Knoblauch-, Cocktail- oder Asiasauce <sup>1,2,3,7</sup> doppelte Portion große Portion mit Bratkartoffeln	8,50 16,00 17,50
<b>Flusskrebsfleisch vom Grill</b> mit Knoblauch-, Cocktail- oder Asia-Sauce <sup>1,2,3,7</sup> doppelte Portion große Portion mit Bratkartoffeln	9,50 17,00 18,50
<b>Bratheringsfilet oder Sahneheringstopf oder Matjesfilet „nordische Art“ mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln mit Zwiebeln</b> <sup>1,2,3,7</sup>	16,50
<b>Matjesfilet „nordische Art“</b> mit Hausfrauensauce, Zwiebeln und Salat auf Dinkel-Vollkornbrot von Raffelhüschen <sup>1,2,3,6,7,16</sup>	9,50
<b>Scharfer Eddie (Bratheringsfilet in pikantem Sud)</b> mit Bratkartoffeln und Zwiebeln <sup>1,2,6,7</sup>	16,50
<b>Edelfischsuppe</b> à la Wenningstedt mit Baguette <sup>1,4,6,7</sup>	7,50
<b>Kartoffelsuppe à la Kliff</b> mit Speck <sup>1,3,6,7,10,16</sup> und Nordseekrabbenfleisch	7,50 8,50
<b>Nordseekrabbensuppe</b> <sup>1,3,6,7,16,21</sup> mit Cognacsahne und Dill	9,50
<b>„Liebesteller“</b> Nordseekrabben mit 2 Spiegeleiern <sup>1,2,4,6,16</sup> auf Dinkel-Vollkornbrot mit Bratkartoffeln	Tagespreis Tagespreis

## FISCH GEGRILLT

<b>Sylter Pannfisch</b> mit Bratkartoffeln und Dijon-Senfsauce <sup>1,6,21</sup>	25,50
<b>Schollenfilet</b> mit cremigem Blattspinat und Kartoffelstampf <sup>1,6,7,10</sup>	25,50
<b>Rotbarschfilet</b> mit Kartoffelsalat und geschmolzenen Kirschtomaten <sup>1,2,4,5,6,7,10,16</sup>	24,50
<b>Lachsfilet</b> mit Gurkensalat, Drillingen und Sauce Hollandaise <sup>1,6,7,10,16</sup>	26,50
<b>Nordsee-Seezunge (im Ganzen gebraten)</b> mit 2 Beilagen nach Wahl <sup>1,6,16</sup>	pro 100 g 12,90
<b>Scholle (im Ganzen gebraten)</b> mit Wildkräutersalat und buntem Gemüse <sup>1,6,16</sup>	Tagespreis
<b>Dorade (im Ganzen gebraten)</b> mit 2 Beilagen nach Wahl <sup>1,6,16</sup>	22,50

## FISCH GEGRILLT

<b>Edelfischplatte GOSCH am Kliff</b> 3 Fischfilets (ca. 300 g), Garnelen, Muscheln, Sauce Hollandaise, Gurkensalat und Bratkartoffeln <sup>1,6,7,16</sup>	27,50
<b>Langustenschwanz</b> mit Wildkräutersalat und Knoblauchbaguette <sup>1,6,16</sup>	pro 100 g 18,50
<b>Scallops</b> mit Wildkräutersalat, Kräuteröl und Saucen <sup>1,6,7,16</sup>	23,50
<b>Tiger-Garnelen</b> mit Wildkräutersalat, Kräuteröl und Saucen <sup>1,6,7,16</sup>	25,50

## SPEZIALITÄTEN

<b>Sylter Austern „natur“</b>	1 Stück 4,50 6 Stück 25,50
<b>Thunfisch-Sashimi im Sesammantel</b> auf Rucola, mit Chili-Mayonnaise (pikant) und Sojasauce <sup>1,4,6,7,14</sup>	19,50
<b>Pulpoarme – kross gebraten</b> mit Kichererbsen, Chili-Mayonnaise (pikant) und Wildkräutersalat in Himbeerdressing <sup>1,6,7,16</sup>	19,50
<b>Bouillabaise à la Kliff</b> Safran-Krustentierfond, Meeresfrüchte, Tiger-Garnele, Lachs, Drillinge und Fenchel <sup>1,6,7,10,16</sup>	25,50
<b>Sushi-Platte GOSCH am Kliff</b> Lachs- und Thunfisch-Sashimi, Jumbo-Garnele, Gurken-Maki, Algensalat und Beilagen (Wasabi, Ingwer, Sojasauce, Mango Chutney) <sup>1,6,7,16</sup>	26,50
<b>Jünnes Räucheraal 2.0</b> Räucheraal, geröstete Drillinge, Zitrusvinaigrette, Knoblauchmayonnaise und Lardo <sup>1,6,7,10,16</sup>	21,50

## PASTA

<b>Thai-Nudeln (pikant)</b> Rigatoni in Tomaten-Sahnesauce mit Garnelen <b>oder</b> Flusskrebsfleisch vom Grill <sup>1,2,3,4,6,7</sup> mit Lachsfilet vom Grill <sup>1,2,3,4,6,7</sup>	13,00 19,50 22,00
<b>Kokos-Erdnuss-Nudeln (Mie-Nudeln)</b> mit Asiagemüse in cremiger Kokos-Erdnussauce und Garnelen <b>oder</b> Flusskrebsfleisch vom Grill <sup>1,6,21</sup>	13,50 19,50
<b>Fettucine</b> in Gorgonzola-Rahm mit grünem Spargel und Cherrytomaten mit gegrilltem Lachs <sup>1,6,7,14,16,21</sup>	12,50 20,50

 = vegetarisch

## FLEISCHGERICHTE

<b>Hausgemachter Labskaus</b> mit Rindfleisch, Kartoffeln, Matjesfilet nordische Art, Bismarck- hering, Zwiebeln, 2 Spiegeleiern und Rote Bete <sup>1,2,3,5,6,7,15,16</sup>	22,50
<b>Geschmortes Rinderschäufelstück</b> in Rotweinsauce geschmort, mit Blattspinat und Drillingen <sup>1,6,7,10</sup>	24,50

## SALATE

<b>GOSCH Salat mit Baguette</b> und Garnelen vom Grill <sup>1,6,16</sup> und Flusskrebsfleisch vom Grill <sup>1,6,16</sup>	10,50 18,50 19,50
<b>Veganer Knollensellerie</b> Gebackener Knollensellerie, Kichererbsencreme, marinierte Kichererbsen, Joghurt und Falafel <sup>6,7</sup>	18,50 

## OFENKARTOFFELN

<b>Ofenkartoffel</b> und Salatgarnitur mit Quark <sup>1,4,6,7,15,16</sup> mit Matjesfilet nordische Art und Hausfrauensauce mit Sahnehering mit Quark und Räucherlachs mit Quark und Garnelen vom Grill mit Quark und Flusskrebsfleisch vom Grill mit Quark und Nordseekrabben	7,50  16,50 16,50 17,50 17,50 18,50 24,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## KLEINIGKEITEN

<b>Knobi-Jolle</b> knuspriges Baguette frisch von Raffelhüschen, mit selbstgemachter Kräuter-Knobi-Butter <sup>1,4,6,7,16</sup>	7,50 
<b>Schafskäse eingelegt in Öl, Knoblauch und Petersilie</b> <sup>1</sup>	7,90 
<b>Antipasti-Variationen</b> <sup>1,4,6,7</sup>	9,50 



## NACHFISCH

<b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b> <sup>1,2,6,15,16</sup>	6,90 
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelkompott und Vanilleeis <sup>1,2,6,15,16</sup>	11,50 
<b>Cheesecake</b> mit Blaubeerragout und -sorbet <sup>1,6,16,21</sup>	11,50 